



Rinderfond

Zutaten

- 1,2 kg Rinderknochen
- 2 kg Querrippe oder Rinderbrust
- 2-3 Stück Karotten
- 1 kleine Stange Lauch
- ca. 100 g Petersilienwurzel
- 120 g Sellerie
- 1 große Zwiebel
- Gemüsebouquet aus 1 Stängel Liebstöckel, 5 Stängel Thymian, 5 Stängel Petersilie,
- 2 EL Salz

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Rippenknochen hineingeben und kurz blanchieren. Die Knochen herausnehmen, in ein Sieb geben und mit Wasser abbrausen. Die Knochen mit der Rinderbrust in einen frischen Topf wieder hineingeben und mit Wasser bedecken.

Das Salz in das Wasser hineingeben und den Topf langsam zum Kochen bringen. Es ist absolut wichtig: Das der Fond nicht stark sprudelnd kocht. Zu keinem Zeitpunkt!!

Das ganze circa eine Stunde köcheln lassen und dabei den Schaum, der sich oben absetzt, immer wieder abschöpfen.

Die Zwiebel in große, dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne braun anrösten. Anschließend die Zwiebeln, das Gemüse und das Bouquet in den Fond geben und weitere 2 Stunden leise köcheln lassen.

Den Fond durch ein feinmaschiges Sieb in einen anderen Topf passieren. Gut abkühlen lassen und die Fettschicht, die sich oben absetzt, abnehmen vor dem nächsten Erwärmen. Das Abnehmen der Fettschicht lässt sich ganz einfach mit einem Stück Küchenpapier durchführen. Dafür das Blatt auf die obere Schicht geben und das Fett aufsaugen lassen. Zwei bis Dreimal durchführen.



Wenn der Fond trüb ist, dann 2-3 Eier trennen und das Eiweiß anschlagen. Dann in den Fond geben und warten bis das Eiweiß aufsteigt. Dabei bindet es die Trübstoffe und nimmt sie beim Aufstieg mit nach oben. Das Eiweiß abschöpfen und nochmals durch ein feines Sieb geben.

Der Rinderfond kann nach dem Abkühlen portionsweise eingefroren oder im Kühlschrank circa 1 Woche aufbewahrt werden. Oder ihr kocht es in passende Gläser ein, dafür den Rinderfond in sterilisierte Gläser umfüllen und in einem großen Einkochtopf 90 Minuten bei 100°C einkochen lassen.